



Leidenschaftlicher
Hobbybäcker

Dekadente Zwetschge



Mandel-Zimt-Haube

Knuspriger
Mürbteig



**Knuspriger Mürbteig, aromatische Zwetschge & Marzipan
unter einer Mandel-Zimt-Haube**

ZUTATENLISTE

Mürbteig

- 220 g Mehl, Typ 405
- 110 g Butter (kalt, gewürfelt)
- 60 g Zucker
- 1 1/2 EL eiskaltes Wasser

Zwetschgenkompott

- 700 g frische Zwetschgen
(Alternativ 1 Glas Pflaumen mit ca. 700 g)
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 Sternanis
- 1 Messerspitze gemahlene Nelke
- 3 TL Zimt
- 1 TL Vanillepaste
- 4 EL braunen, aromatischen Rum
- 40 g Speisestärke

Mandel-Zimt-Teig

- 3 Eier, Größe L
- 200 g gemahlene, blanchierte Mandeln
- 140 g Zucker
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 2 EL Zimt
- 50 g Semmelbrösel
- 1 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- 30 g Orangeat
- 1 Pck. Vanillezucker

Außerdem

- 100 g Marzipanrohmasse

Dekoration

- Puderzucker

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- Tarteform Ø 22 cm mit gewelltem, hohem Rand und Hebeboden
- Topf
- Frischhaltefolie
- Backpapier
- 300 g getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Das Rezept

Backzeit: 15 Minuten + 50 Minuten
Temperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze
Backform: Ø 22 cm

Mürbteig

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Backform einfetten

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Anschließend den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmässig ausrollen.
(Format: mindestens 2 mal die Höhe der Backform + 22 cm)

Das obere Backpapier vorsichtig entfernen und den Teig mit der Teigseite nach unten in die Form legen. Nun vorsichtig die zweite Lage Backpapier entfernen und den Teig mit den Fingern in die Form drücken. Hierbei soll der Teig etwas über die Form schauen. Den Boden mehrfach mit der Gabel einstechen und die Form anschliessend 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Nach der Kühlzeit, den überstehenden Rand mit einem scharfen Messer von innen nach außen abschneiden, sodass eine saubere Kante entsteht.

Den Teig mit Backpapier abdecken. Der Teig am Rand muss ebenfalls vollständig vom Backpapier bgedeckt sein. Auf das Backpapier die getrockneten Hülsenfrüchte geben und den Teig für 15 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen. Das nennt man Blindbacken.

Nach der ersten Backzeit die Form aus dem Ofen nehmen und sofort die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen. Die Hülsenfrüchte kann man für das nächste Blindbacken wiederverwenden.

Marzipan

Die Marzipanrohmasse mit einer Küchenreibe auf den torgebackenen Boden gleichmässig reibend anschliessend mit den Fingern glatt drücken. Das Marzipan lässt sich besonders gut reiben, wenn man es zuvor 10 Minuten im Gefrierschrank hatte.

Zwetschgenkompott

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und in Würfel schneiden.

Zusammen mit dem Zucker, Vanillepaste, Zitronensaft, Sternanis, Nelkenpulver und Zimt in einen Topf geben und solange kochen, bis die Zwetschgen anfangen zu zerfallen.

Die Speisestärke mit dem Rum klümpchenfrei anrühren, in die Zwetschgen einrühren und für 1 Minute aufkochen.

Das Zwetschgenkompott etwas abkühlen lassen.

Anschließend das Zwetschgenkompott auf die Marzipanschicht geben.

Mandel-Zimt-Teig

Die Eier zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker hellcremig aufschlagen.

Das Orangeat mit einem Blitzhacker sehr fein hacken und zusammen mit den restlichen Zutaten gründlich unter die aufgeschlagene Eimasse rühren.

Den Mandel-Zimt-Teig auf das Zwetschgenkompott geben und den Kuchen für weitere 50 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze zu Ende backen.

Nach der Backzeit den Kuchen in der Form abkühlen lassen. Danach den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einer Kuchenplatte anrichten.

Zuletzt den Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben.